

• n°3977 • du 16 au 22 juillet 2021 • 18 bis rue Lalande • 01 000 Bourg-en-Bresse • 04 74 23 80 50 • accueil@voirdelain.fr • 1,80 €

**FUNÉRAIRE BOUVET**

*Notre Famille au Service de la Vôtre®*

Magasin - 1, rue du Bois - 01600 Trévoux - HP 18.05.184

**04 74 00 15 15** - contact.trevoux@pfbouvet.com

508, allée des Filléristes - Z.I. Fétan - 01600 Trévoux - HP 18.01.034

**04 74 08 16 39** - contact.cttrevoux@pfbouvet.com



Permanence 24h/24 - 1/1/1  
17, av. de l'Égalité - 01000 Bourg-en-Bresse - H

L'unique entreprise familiale de Bourg

**04 74 22 01 02**

contact.bourg@pfbouvet.com

219, rue de Bresse - 01330 Villars-les-Dombes - F

**04 74 98 01 00** - contact.villars@pfbouvet.com

[www.pompesfunebres-bouvet.fr](http://www.pompesfunebres-bouvet.fr)

# Elle ouvre une boulangerie bio et artisanale



Éline Boury a décidé de changer de vie et de lancer sa propre affaire. Sa passion pour le pain l'a conduite à ouvrir une boulangerie pas comme les autres. Explications...

## Paye ta mouss' fait son retour en plein air

P. 22

## Son épicerie vend des produits de la ferme



Paye ta mouss' fait son grand retour. Cette année, la manifestation aura lieu en extérieur, rue du Stade.



Dans le magasin Morgante, fermé depuis dix ans, Éric Morgante point de vente direct de natifs producteurs.



Département de l'Ain  
quotidienne.

13, avenue de Lyon  
IAS  
2 52  
services.fr  
book et Twitter  
services.fr



**MEY P. 23**

l'école  
règle



# À pain de loup veut proposer une autre boulangerie

**BELLEY** Éleine Boury va ouvrir une boulangerie bio et artisanale avec son fournil.

Cette ouverture de fournil est née d'une envie de renouveau. « 90 % de mon travail était devant un ordinateur. J'avais besoin de créer quelque chose moi-même. Je m'étais toujours dit que vers 30 ans, j'aimerais monter ma boîte, je ne savais pas encore de quoi », explique celle qui avait besoin de plus de durable dans sa vie. Il y a deux ans, elle a commencé à se remettre en question. « J'aime bien faire à manger, cuisiner, le pain. Petit à petit, j'ai lu des articles qui ont permis à mon idée de germer dans ma tête », précise celle qui va se lancer dans la fabrication de pain au levain et de viennoiseries et biscuits vegan. Une fois son projet trouvé, il a fallu trouver les finances, 169 000 € estimés. Pour cela, Initiative Bugey lui a prêté 20 000 €, ses parents lui ont prêté également de l'argent et elle s'est appuyée son apport personnel. « C'est une ambition de remettre du sens au niveau local, et de participer à l'économie du territoire », glisse celle qui s'installera au 5 rue Saint-Martin. Les produits qu'elle va proposer seront complémentaires à ceux d'une boulangerie dite classique. En effet, Éleine Boury a fait le choix de proposer du pain au levain en miche ou des pains moulés, elle qui s'est spécialisée dans cette panification dite J+1. « J'ai envie aussi d'avoir une vie à côté. Je n'ai pas envie de me lever à 2 h du matin tous les jours. Cette panification au levain, en longue fermentation, le permet. Ces pains, je vais les pétrir le matin, les mettre au froid pour le reste de la journée et de la nuit, et je vais les cuire le lendemain matin à 6 h 30. Le pain sera cuit du matin chaque jour. » La plupart de ses produits sont régionaux, avec une part belle à l'Ain bien sûr. Ses graines viennent de France, notamment ses graines de chia, pour lesquelles elle se fournit dans le Tarn. Le sucre vient également de France, d'une petite filière de betterave bio en Alsace.



Ses pains seront disponibles aussi à La Vie claire, aux marchés de Brens et de Belley. Photo: AJ

des viennoiseries et des biscuits sans la moindre matière animale (œuf, beurre, lait). Pour remplacer la matière grasse dans ses canestrellis (sablés italiens) et autres sablés, elle utilise pour certains de l'huile d'olive ou de tournesol, mais aussi de l'huile de coco d'une filière maîtrisée. Sportive, elle a participé au raid Amazone en 2019, Éleine Boury propose des barres énergétiques, d'environ 40 g, sans sucres ajoutés, composées de dattes, et de différentes graines avec ou sans caroube pour remédier au chocolat. Elles sont idéales pour donner un coup de boost ou pour les sportifs en manque d'énergie. Les gourmands pourront se délecter de brioches provençales, à l'huile d'olive et au levain de petit épeautre, et de la petite patte de loup — pour rendre hommage à la louve de Belley et faire un petit rappel du nom de son établissement — brioche aux palets de chocolat noir. Outre son pain, ses viennoiseries et ses biscuits vegan, Éleine Boury va également proposer un peu de vrac, notamment pour les graines, et ainsi permettre à ses clients de bénéficier de ces produits qualitatifs qu'elle utilise elle-même. Afin de diminuer les emballages, elle va proposer des sachets kraft, fabriqués en Savoie, réutilisables. Elle va également vendre des sacs à pains et baluchons en toile qui viennent du Tarn, qu'elle a développés en collaboration avec Nath.brod (qui comme nom l'indique est brodeuse) de Rossillon.

## UN PROJET NOVATEUR

Sa boutique, qui devrait ouvrir fin septembre, fera 14 m<sup>2</sup>. Elle se veut chaleureuse avec un sol en carrelage effet bois. Son comptoir va être, à l'image

de la marque, écoresponsable au maximum, va être réalisée avec du bois de récupération par un artisan burgien. Elle aura également un laboratoire de 45 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée. Le fournil sera ouvert pour permettre aux clients de voir la fabrication. Dans un souci de gâchis alimentaire, en cas de trop forte production, elle invite les clients à réserver leur pain au maximum. Ainsi les gens auront également « le pain qu'ils veulent, le jour qu'ils veulent ». Pour cela, elle compte mettre en place sur son site Internet une plateforme de réservation en ligne avec un système de cagnotte. « Ils pourront la créditer en ligne ou en boutique s'ils ne le souhaitent pas, et on crée leur cagnotte », précise celle qui va également installer sept casiers à pain installés à l'avant du fournil pour éviter d'afficher porte close lorsqu'elle sera en livraison, ce qu'elle compte proposer aux différentes entreprises du secteur pour leurs employés. Pour pouvoir réaliser ses livraisons, sa boutique sera ouverte uniquement l'après-midi, d'où l'importance de cette colonne. La boutique devrait ouvrir fin septembre. Elle emploiera d'ailleurs un vendeur ou une vendeuse dès son ouverture. « À pain de loup souhaite fait écho au fait de laisser une empreinte la plus légère possible sur son environnement », conclut-elle.

Arue Jaillelte

## Une cagnotte en ligne pour l'aider

Éleine Boury a lancé une cagnotte en ligne : [www.kisskissbankbank.com/fr/projects/apaindeloup](http://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/apaindeloup). Il reste une petite semaine pour y participer.